



## डॉ. बाळासाहेब सावंत कोकण कृषि विद्यापीठ, दापोली

आजपर्यंत विद्यापीठांनी संयुक्त कृषि संशोधन व  
विकास समितीद्वारे संशोधन शिफारशी केलेले पिकनिहाय तंत्रज्ञान

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| पीक व वाण                            | : | कणगर  |
| शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय)          | : | वर्ष - २०१४   |
| लागवडीविषयी तंत्रज्ञान व शिफारशी     | : | कोकण विभागात कणगर या कंदपिकापासून अधिक उत्पादन मिळविण्यासाठी ९० x ३० सें.मी. अंतरावर लागवड करण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.   |
| काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी | : | कणगराच्या चकत्यापासून ६० अंश सेल्सियस तापमान ९.५ टक्के शुष्क पाण्याच्या अंशापर्यंत ट्रे ड्रायरच्या सहाय्याने वाळवून तयार केलेली चांगल्या प्रतीची, सुक्ष्म कणाची, पोषण व कार्यात्मिक गुणधर्म युक्त भुकटी तयार करण्याच्या प्रक्रियेची शिफारस करण्यात येत आहे. |
| शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय)          | : | वर्ष - २०१५   |
| किड व्यवस्थापनाबद्दल शिफारशी         | : | कणगर कंदपिकावरील सुत्रकृर्मीच्या व्यवस्थापनासाठी कणगरांच्या दोन ओळींमध्ये झेंडू पिकाची लागवड करावी किंवा निंबोळी पेंड १०० ग्रॅम प्रती खड्डा या प्रमाणात लागवडीच्यावेळी देण्याची शिफारस करण्यात येत आहे.   |
| शिफारशीचा तपशिल (वर्षनिहाय)          | : | वर्ष - २०१६   |
| काढणीपश्चात तंत्रज्ञानाबद्दल शिफारशी | : | कंदपिकापासून (आरारुट, कणगर व बटाटा जसे १०:४०:५०) कुरकुरे बनविण्यासाठी १३०° सेल्सियस तापमानास ३९० पी.पी.एम. एवढ्या गतीने कुरकुरे तयार करावेत. सदर कुरकुरे ४५ दिवसांपर्यंत चांगल्या स्थितीत साठवता येतात.   |